ONE POT PASTA MIT HACKFLEISCH

So wirds gemacht:

1. Etwas Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel schälen, fein würfeln und in den Topf geben. Hackfleisch zu den Zwiebelwürfeln geben und beides anbraten.

2. Karotten waschen und in feine Scheiben schneiden, mit im Topf anbraten.

3. Rohe Nudeln hinzufügen und mit Gemüsebrühe und Passata auffüllen, so dass die Nudeln bedeckt sind.

4. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und alles zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.

5. Sind die Nudeln gar, beliebig mit Salz und Pfeffer würzen.

Wir brauchen:

Aus der Packlhof Rezepttasche:

500 g Rinderhackfleisch
350 g Nudeln
1 Zwiebel
2 Karotten
420 ml Tomaten-Passata

Das hast du bestimmt daheim:

Salz & Pfeffer
300 ml Gemüsebrühe
Etwas Öl zum Anbraten

Zubereitungszeit: 5 Minuten
Garzeit: 20 Minuten

Wir wünschen einen guten Appetit!